

たくさんのお便りをありがとうございます。
お客様とのふれあい広場

佐徳・北家に全国からお寄せいただきましたお客様のお声をご紹介しますり、
私たち佐徳・北家のこと、鶴岡のことを皆様にお伝えするコーナーです。

今月の

PICK UP /

ピックアップ

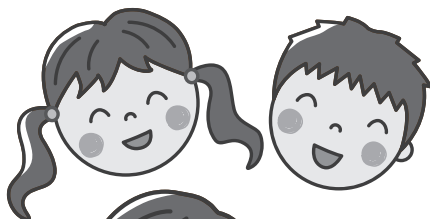
佐徳で今イチオシの
商品をご紹介します！

秘伝豆浅漬 ひでんまめあさづけ

「香り、甘み、大きさ、張り、どれも素晴らしい」ことから
名付けられたと言われる「秘伝豆」。山形県では青大豆＝秘伝豆
と言われるくらいポピュラーな品種です。
この秘伝豆を程よい固さに茹で、昆布だしをきかせた漬けダレ
に漬けこみました。味のしみた秘伝豆は豆の甘みと旨みがより
一層引き立ち、ポリポリとした歯ごたえであとひく美味しさです。



お父さんの
ビールの
おつまみに！



お子様のおやつに！



おかずにもう一品！



新商品！

「秘伝豆浅漬」

要冷蔵

冷蔵
クール便

160g

注文
番号

428

価格

450円 (税抜)

賞味期限：7日間(冷蔵)

※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

ご注文・
お問い合わせは



鶴岡のこだわり

佐徳

s a t o k u

☎ 0235-24-1180 FAX 0235-23-3564

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79

お客様の声

「おいしい匂いがしてくる」
だだちゃ豆おこわ

- ・お米(おこわ)の甘さを引き出す塩加減が絶妙!
- ・レンジでチンしている間においしい匂いがしてくる。
- ・おこわが軽い!! 胃もたれしない!!

熊本県 S・S様

佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます!
チンするだけで簡単に本場の味を楽しんでいただけるようにお作りしております。

お客様の声

「筍がサクサク」
孟宗筍ごはんの素

おいしいからと酒田市の友人が送ってくれました。なかなか手に入らないのもわかります。筍がサクサクしていてとても美味しかったです。ごはんの素とは思えない出来栄でした。ごちそうさまです。

神奈川県 K・K様

佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます。素材の持つ美味しさを大切に商品をお届けできるように努力してまいります!

お客様の声

「豆の味が濃い!」
だだちゃ豆ごはんの素

炊き上がりは地味な色合いで華やかさはありませんでしたが、一口食べたらその旨みに驚きました。とにかく豆の味が濃い!こんなにしっかり枝豆の味のする枝豆を私は生まれて初めて食べました。山形へ行くたびに「これをお土産に買ってきてね」とリクエストされる理由がよくわかりました。すっかり私もファンです。

匿名希望様

佐徳より

嬉しいお言葉をありがとうございます!
鶴岡特産のだだちゃ豆の美味しさを全国にお届けできるよう頑張ります!

いつもたくさんのお便りをありがとうございます。

佐徳では、毎日の始業前の朝礼で皆様からのお便りを読み上げ、社員全員で心に刻んでおります。皆様からのおたより・ご意見が私たちの何よりの励みであり、さらにご満足いただけるような商品作りの参考とさせていただきます。

佐徳・北家の商品、接客、味に対するご感想やご質問、他店との違いなどなんでも結構です。お気づきのことをどんどんお寄せくださいませ!

アンケートハガキの宛先は

鶴岡のこだわり

佐徳
satoku



〒997-0011 山形県鶴岡市宝田2-9-79

Tel: 0235-24-1180

Fax: 0235-23-3564

<http://www.satoku.co.jp>